



POMODORI RIPIENI DI RISO ALLA MEDITERRANEA

www.saleepepequantobasta.com



Ingredienti per 4-8 persone:

8 pomodori tondi
200 g di riso basmati
1/2 peperone rosso arrostito
1/2 peperone giallo arrostito
2 cucchiaini di olive taggiasche
2 cucchiaini di capperi
4 acciughe sotto sale
Olio Extravergine d'Oliva 100% Italiano Dante
aglio
sale
origano

Preparazione:

Mettere in una pentola il riso con 300 ml di acqua, un cucchiaino di olio e un pizzico di sale, portare a bollire e cuocere 6 minuti. Coprire e lasciar riposare a fuoco spento per altri 10 minuti. Condire con le olive spezzettate, i peperoni a filetti, le acciughe e i capperi dissalati, olio, aglio e origano. Tagliare la calotta ai pomodori, svolarli dalla polpa centrale e dai semi e scolarli su carta da cucina. Riempirli con il riso e poggiarli in una teglia unta d'olio. Cuocere in forno caldo per circa mezz'ora. Servire caldi o anche freddi a piacere.